

AGREMENT  
SANITAIRE UE  
FICHE  
SECTORIELLE

Section n° :

Z

Cuisine centrale

## Objet

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III du Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 du 20 février 2018 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

## Référence complémentaire :

- ✓ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

## A – Définitions :

**Commerce de détail** (cf. règlement (CE) n°178/2002, art. 3 point 7): « la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plate-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes ».

**Restauration collective** (cf. arrêté du 21 décembre 2009) : « l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ».

**Restaurant satellite** (cf. arrêté du 21 décembre 2009) : « établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale. » Ce type d'approvisionnement n'est pas exclusif d'une fabrication de certains plats sur place.

**Cuisine centrale** (cf. arrêté du 21 décembre 2009) : « établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social. »

⇒ **Par définition, le terme « cuisine centrale » n'est par conséquent pas réservé au seul secteur de la restauration collective. Il peut également être utilisé pour désigner les établissements fabricant des repas à destination de restaurants commerciaux.**

## B – Attribution de l'agrément « cuisine centrale » : cas général

Le règlement (CE) n°853/2004 s'applique « au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées animales à un autre établissement » (article 1, point 5 b).

Les cuisines centrales fabriquent des préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite, établissement qui correspond à un commerce de détail au sens du règlement (CE) n°178/2002. Leurs activités de transformation de produits carnés, de produits de la pêche, d'œufs, de lait, etc. sont donc soumises à agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n°853/2004, et doivent répondre aux exigences des sections correspondantes de l'annexe III de ce règlement.

Néanmoins, ces activités ont généralement lieu sur la même chaîne de production, au sein d'établissements qui peuvent être de petite taille. La fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance implique souvent l'utilisation de procédés de fabrication standardisés et identiques quelle que soit la nature de la denrée travaillée (tranchage, cuisson, refroidissement, remise en température, ...).

Afin de faciliter l'enregistrement et l'identification d'une cuisine centrale, un agrément sanitaire unique peut lui être délivré, comprenant des activités visées à différentes sections de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004. Par convention, cet unique agrément est intitulé « cuisine centrale » et associé à une « section Z » (cette section n'existe pas dans le règlement (CE) n°853/2004 et a été créée au niveau national pour identifier plus aisément les cuisines centrales).

**L'agrément « cuisine centrale » peut être attribué aux établissements préparant des « repas complets, ou [des] préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas, destinés à être servis et consommés en l'état, éventuellement après assemblage, mise en portions et/ou remise en température»<sup>1</sup>, et à destination d'au moins un restaurant satellite :**

- **du secteur de la restauration collective**  
**ou**
- **du secteur de la restauration commerciale. Par exemple :**
  - fourniture de repas à destination de restaurants commerciaux pérennes ou ponctuels (événements sportifs) ;
  - fourniture de repas à destination de services de restauration au sein de moyens de transport (catering aérien etc.)<sup>2</sup>.

En revanche, l'agrément cuisine centrale n'est pas adapté aux établissements dont l'activité consiste en la fabrication industrielle de plats cuisinés non destinés à des restaurants satellites, comme par exemple les établissements fabricant des plats cuisinés destinés à une commercialisation en grandes et moyennes surfaces.

En l'absence d'instruction spécifique préalable concernant le catering aérien, certains établissements de fabrication de repas de ce secteur sont aujourd'hui susceptibles de fonctionner en l'absence d'agrément sanitaire. Une régularisation de la situation de ces établissements, soumis à agrément sanitaire est requise. Une information dans ce sens doit être délivrée par les DDecPP aux opérateurs éventuellement concernés de leur département. Néanmoins, dans ce cas particulier, afin d'éviter une interruption de l'activité de ces établissements pour ce seul motif, un délai de six mois pourra être accordé aux opérateurs pour déposer leur dossier de demande d'agrément.

Une possibilité de dérogation à l'agrément sanitaire « cuisine centrale » est prévue par l'arrêté du 8 juin 2006 dans le cas où l'activité d'approvisionnement en repas d'autres établissements est « marginale, localisée et restreinte » (cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 du 20 février 2018 relative à la Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.).

---

<sup>1</sup> Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, article 12.

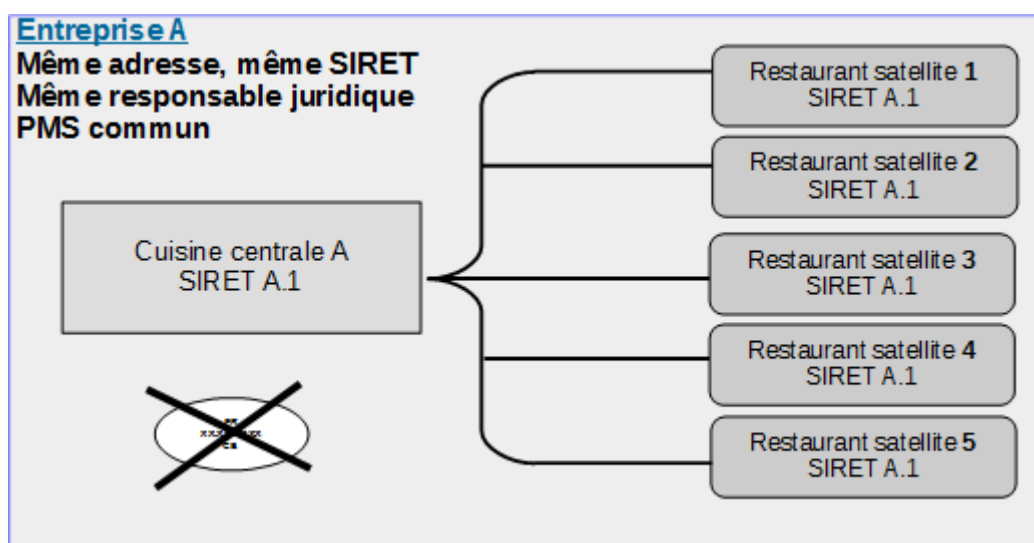
<sup>2</sup> Le service de plateaux repas dans un moyen de transport est assimilable à une activité de restauration commerciale

## C – Attribution de l'agrément « cuisine centrale » : cas particuliers

### C1 – Fonctionnement en mode pavillonnaire

Une cuisine centrale peut être amenée à livrer des satellites situés sur la même emprise foncière mais dans des bâtiments distincts. Ce mode « pavillonnaire », rencontré notamment dans le secteur hospitalier, se caractérise également par un responsable juridique unique, un plan de maîtrise sanitaire unique et un SIRET unique pour toutes les unités d'activité (cuisine centrale et satellites). Cette situation n'est pas soumise à agrément.

En revanche, si la cuisine centrale livre un satellite situé sur une emprise foncière distincte, elle devra être agréée, y compris dans le cas où les deux établissements auraient le même responsable juridique.



### C2 – Établissements placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense

La demande d'agrément sanitaire « cuisine centrale » est alors effectuée auprès du service de santé des armées (article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime), sa délivrance relevant de la compétence du ministre de la défense (article R. 233-3 du même code).

Un protocole d'accord définit les modalités d'échanges d'informations entre le Service de Santé des Armées (SSA) et les DD(CS)PP/DAAF. Une note de service<sup>3</sup> précise les modalités d'attribution du numéro d'agrément et d'enregistrement des établissements dans la base de données, dans le but de gérer en concertation, lorsque nécessaire, les alertes, retraits ou rappels de denrées ainsi que les TIAC.

## D – Saisie dans RESYTAL :

### D1 – Modifications récentes

Le périmètre cuisine centrale est actuellement inclus dans l'approbation « Agrément sanitaire FR alimentation humaine ». Ce périmètre est automatiquement intégré dans l'approbation « Agrément sanitaire UE alimentation humaine »

Le libellé de l'unité d'activité « Restauration collective » a été pour sa part modifié en « Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé ».

<sup>3</sup> Note de service DGAL/SDSSA/2018-474 du 22 juin 2018 relative à l'enregistrement des établissements de restauration collective de la défense.

## **D2 – Cas particulier de la saisie dans RESYTAL des cuisines centrales en gestion concédée : modifications à affectuer**

Pour les nouvelles demandes d'agrément ;

Dans le cas de l'exploitation d'une cuisine centrale de restauration collective par gestion concédée, la procédure à privilégier est de faire porter l'agrément sanitaire par les propriétaires des locaux. L'objectif est une harmonisation des procédures, notamment d'enregistrement dans l'outil RESYTAL.

La procédure d'enregistrement est la suivante :

- Le propriétaire des locaux (ou concédant) est à enregistrer en tant que responsable. L'unité d'activité à saisir est « Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé ». L'agrément sera pour sa part affecté au propriétaire des locaux dans la brique APPROBATIONS.
- Le prestataire est enregistré avec l'unité d'activité « Gestion administrative-Restauration collective ».
- La relation « a pour prestataire » sera créée au niveau de l'unité d'activité de l'établissement propriétaire pour la relier avec celle du prestataire.

Ainsi en cas de changement de prestataire, l'unité d'activité du prestataire et la relation seront mises à jour, ce qui permettra de conserver l'historique.

Pour les dossiers actuellement :

Dans le cas où le prestataire est titulaire de l'agrément, il convient de ne pas modifier les enregistrements, mais de les mettre à jour lors du changement de prestataire de sorte que les modifications dans RESYTAL soient réalisées progressivement pour être harmonisées avant la fin 2022.